

**PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA****Pagina 26****CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE****Pagina 26****PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI****Pagina 26****CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO****Pagina 27****PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO DI COTTURA****Pagina 27****GUIDA RICERCA GUASTI****Pagina 28****SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA****Pagina 28****INSTALLAZIONE****Pagina 29****RIFERIMENTI NORMATIVE NAZIONALI****Pagina 32**

## PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA

- **Per utilizzare al meglio il vostro piano di cottura, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.**

- Conservare il materiale di imballo (sacchetti di plastica, pezzi di polistirolo, etc..) fuori dalla portata dei bambini, in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Verificare che il piano di cottura non abbia subito danni durante il trasporto.
- **Accertarsi che l'installazione ed i collegamenti gas/elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.**

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### 1. Imballo

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♻ per l'identificazione del tipo di materiale che dovrà essere consegnato ai centri di raccolta locali.

### 2. Prodotto

Il piano di cottura è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarlo renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione.



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il piano dalla rete elettrica.
- L'utilizzo di un apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurare una buona areazione del locale o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Un utilizzo prolungato del piano di cottura può necessitare di una areazione supplementare (apertura di una finestra o aumento della potenza di aspirazione della cappa).
- Tenere lontano i bambini quando il piano è in funzione.
- Dopo aver utilizzato il piano assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura ● e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- **Attenzione: il coperchio (ove in dotazione) potrebbe rompersi se surriscaldato. Prima di chiuderlo spegnere tutti i bruciatori.**
- **Attenzione: I gommini antigraffio presenti sulle griglie potrebbero essere ingeriti dai bambini. Assicurarsi che, dopo la pulizia delle griglie, essi siano tutti nelle loro sedi.**

### Dichiarazione di conformità CE

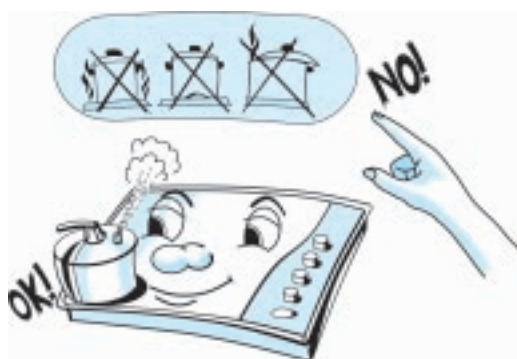
- Questo piano di cottura è destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari ed è conforme alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Questo piano di cottura (Classe 3) è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo piano di cottura è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE;
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Sul piano di lavoro sono montati bruciatori e/o piastra di diametro diverso. Utilizzare pentole con diametro del fondo corrispondente o leggermente superiore al diametro dei bruciatori o della piastra.
- Utilizzare pentole a fondo piatto. Si sconsiglia l'uso di pentole con fondo concavo o convesso.
- Le pentole non devono invadere la zona comandi.
- Usando una pentola a pressione, si ottiene un ulteriore risparmio di energia e si abbreviano i tempi di cottura.

Bruciatore	Ø recipiente
Rapido (9,1 cm)	da 24 a 26 cm
Semi-rapido (6,4 cm)	da 16 a 22 cm
Ausiliario (4,5 cm)	da 8 a 14 cm
Tripla corona (12 cm)	da 24 a 26 cm
Pescera (23 cm x 4,5 cm)	16x35 cm

- Cuocere possibilmente con coperchio.
- Cuocere verdure, patate ecc. con poca acqua per ridurre i tempi di cottura.



## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO DI COTTURA

### Pulizia del piano, delle griglie e della mascherina

- **Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.**
- Pulire con un panno inumidito in acqua calda e sapone o in acqua e detersivo liquido.
- Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o pagliette metalliche.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc.).

#### Piano inox

- Pulirlo con prodotti specifici reperibili in commercio.

**Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura della fiamma.**

### Pulizia dei bruciatori

1. Sollevare e togliere il cappellotto.
2. Estrarre il bruciatore dalla sede tirandolo verso l'alto.
3. Immergere bruciatore e copribruciatore in acqua calda aggiungendo detersivo liquido (non lavare in lavastoviglie).
4. Risciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
5. Controllare che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
6. Ricollocare il bruciatore e il relativo cappellotto.

**Nota: Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.**



### Pulizia della piastra elettrica

**La pulizia deve avvenire a piastra tiepida.**


Pulire con un panno inumidito di acqua e sale e rifinire strofinando con uno straccio imbevuto di olio.

## GUIDA RICERCA GUASTI

### 1. Il bruciatore non si accende:

- Il rubinetto erogazione gas è aperto?
- C'è un'interruzione all'erogazione comunale del gas? (metano).
- E' finita la bombola? (gas liquido).
- Le aperture del bruciatore sono otturate?
- Il cappellotto o il bruciatore sono stati posizionati correttamente dopo la pulizia? (Vedi capitolo: pulizia e manutenzione del piano di cottura).

### 2. Il bruciatore non rimane acceso:

- Ripetere l'operazione di accensione posizionando la manopola sul simbolo rappresentante la fiamma piccola .

### 3. L'accensione elettrica non funziona:

- C'è un'interruzione di corrente?

## SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (Vedere "Guida Ricerca Guasti").
2. Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.
3. Se il risultato è negativo, contattare il Servizio Assistenza.

Comunicare:

- Il tipo di guasto
- Il modello
- Il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta sotto il piano e sulla garanzia).
- Il vostro indirizzo completo
- Il vostro numero e prefisso telefonico.



**SERVICE** 0000 000 00000



**Per gli interventi di riparazione in garanzia, richiedere sempre l'intervento dei Centri di Assistenza autorizzati dalla Casa Costruttrice, come indicato nelle condizioni di garanzia.**

**Nel caso si richiedesse l'intervento di tecnici non appartenenti ai Centri di Assistenza autorizzati dal Costruttore, farsi rilasciare una certificazione del lavoro svolto ed accertarsi che i ricambi utilizzati siano quelli originali del Costruttore. Seguire queste elementari regole a garanzia della qualità e della sicurezza del prodotto.**

## Informazioni tecniche per l'installatore

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 20 a 50 mm di spessore. Nel caso in cui sotto al piano di cottura non ci sia un forno (che deve essere di nostra produzione e con sistema di raffreddamento), inserire un pannello separatore ad una distanza minima di 20 mm dal fondo del piano stesso.

**Nota:** Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedi targhetta).

- Un eventuale mobile a colonna dovrà distare dal bordo del piano di cottura di almeno 100 mm.
- Prima di installare il piano, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione. I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano devono essere resistenti al calore (protezione contro i riscaldamenti "Y" secondo le norme EN 60335-2-6).

- L'installazione deve essere conforme alle norme locali in vigore.
- E' indispensabile che nel locale in cui viene installato il piano di cottura, ci sia aria a sufficienza per la corretta combustione del gas (vedere tabella).
- L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire attraverso un'apertura idonea che deve essere:
  - Permanente e praticata su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno, in zona lontana da fonti di inquinamento.
  - Realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite, neppure accidentalmente.
  - Protetta con griglie, reti metalliche ecc. in modo da non ridurre la sezione utile sopra indicata.
  - Situata ad una quota prossima al livello del pavimento e tale da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione.

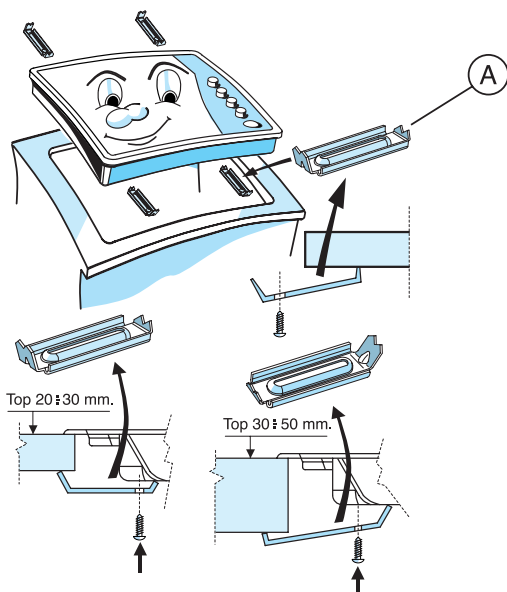
## Montaggio

- Applicare sul piano la guarnizione a corredo (ove non sia già presente) dopo avere pulito la superficie di applicazione come da illustrazione.

Il fissaggio deve essere effettuato con le staffe (A) fornite a corredo.

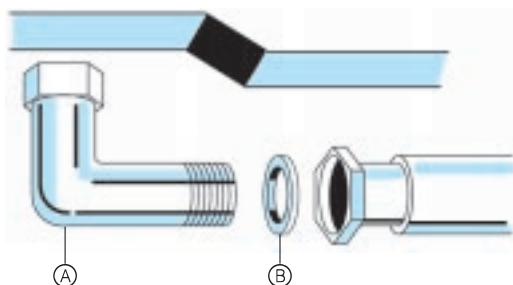
1. Posizionare le staffe di fissaggio in corrispondenza dei fori e fissarle con le apposite viti.
2. Praticare l'apertura nel piano di lavoro rispettando le dimensioni indicate nella scheda prodotto allegata.
3. Installare il piano nel pianale.

**Attenzione:** Il cavo di alimentazione elettrica e la spina devono essere idonei all'assorbimento del piano e il cavo deve avere una lunghezza tale da permettere l'estrazione del piano verso l'alto.



## Collegamento elettrico

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali.
- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- All'installazione occorre prevedere un organo di interruzione omipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- La sostituzione del cavo di alimentazione, avente le stesse caratteristiche di quello fornito dal costruttore, deve essere effettuato dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato.



## Collegamento alimentazione a gas

L'impianto di alimentazione a gas deve essere conforme alle norme locali in vigore (vedi capitolo "Riferimenti normative nazionali").

Per il collegamento del piano di cottura alla rete del gas o bombola, utilizzare un tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma locale, oppure un tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma locale. Interporre per il collegamento al gomito la guarnizione ③.

I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di m. 2.

**Attenzione:** Nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile del mobile, ma passi in un punto libero da ingombri e possa essere ispezionato su tutta la lunghezza.

## Adattamento ai diversi tipi di gas

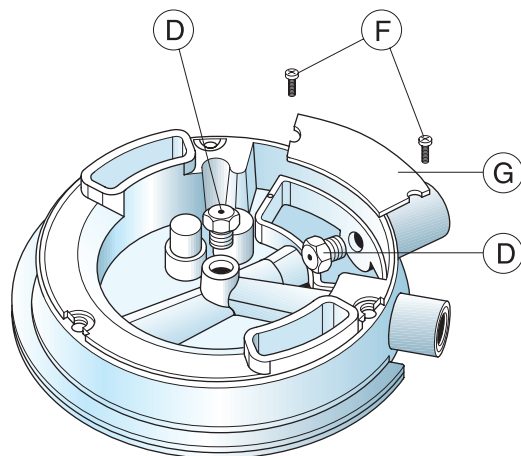
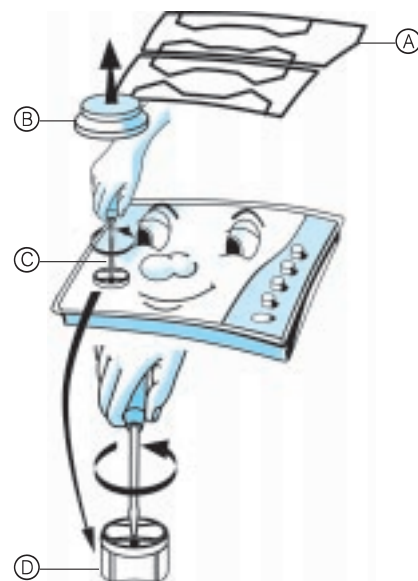
In caso di utilizzazione con un gas diverso da quello indicato sull'etichetta, adattare il piano a questa nuova funzione.

1. Per la sostituzione degli iniettori rivolgersi al Servizio Assistenza o ad un tecnico qualificato. Gli iniettori non forniti a corredo vanno richiesti al Servizio Assistenza.
2. Allacciare il piano al rubinetto di intercettazione con un tubo adatto al gas di utilizzo secondo le norme vigenti.
3. Regolare i minimi dei rubinetti.

**Nota:** con i gas di petrolio liquefatto G 30/G 31 i minimi devono essere avvitati a fondo.

## Sostituzione Iniettori (vedere tabella sulla scheda prodotto allegata)


1. Togliere le griglie (A).
2. Sfilare i corpi bruciatori (B).
3. Con una chiave a tubo del 7 (C) svitare l'iniettore da sostituire.
4. Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
5. Rimontare l'iniettore in (D).
6. Nei modelli in cui è impiegato il bruciatore tripla corona procedere come indicato in figura:
  - Dopo aver svitato le due viti (F) e rimosso il coperchio (G) sostituire entrambi gli iniettori (D) come precedentemente descritto. Rimontare il coperchio (G) assicurandosi della perfetta tenuta della guarnizione prima di mettere in funzione il piano.
7. Prima di installare il piano, ricordarsi di applicare la targhetta taratura gas inserita nel corredo iniettori in modo da coprire le preesistenti informazioni relative alla taratura stessa.



## Regolazione minimo rubinetti

Per verificare la corretta regolazione del minimo, togliere la manopola (E) e procedere alla regolazione:

- Avvitare (-) per ridurre l'altezza del dardo.
- Allentare (+) per aumentare l'altezza del dardo.

La regolazione dovrà essere effettuata con il rubinetto in posizione di minimo fiamma piccola .

### ITALIA

#### **Norma di areazione della stanza**

Nota: quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> in conformità al D.M. 21 aprile 1993.

#### **Collegamento di alimentazione a gas**

Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio, accertarsi che l'impianto di alimentazione sia conforme alle norme UNI 7129 e UNI 7131.

#### **Allacciamento al gas**

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma UNI 7129, oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma UNI 9891. I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di 2 m.